CQIASA

Centre québecois
d'inspection
des aliments
et de santé animale

Bilan annuel

Toxi-infections alimentaires
et
Plaintes requérant des
prélèvements alimentaires

1er avril 2004 au 31 mars 2005

MAI 2005

Québec

05-0071

Coordination

Danielle Ramsay, M.Sc. microbiologiste, coordonnatrice provinciale aux toxi-infections alimentaires
Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA)

Rédaction et Production

Danielle Ramsay, M.Sc. microbiologiste, coordonnatrice provinciale aux toxi-infections alimentaires
Jean Trottier, B.Sc. microbiologiste, coordonnateur aux toxi-infections alimentaires et aux plaintes
Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA)

Collaboration

Gaétan Lamontagne,analyste.DLEAA
Ginette Laperrière,analyste.DLEAA
Françoise Desroches, conseillère technique / Inspection des aliments. Ville de Montréal
Christine Vézina, chef de division / Inspection des aliments. Ville de Montréal
Pierrette Cardinal, chef du service de microbiologie, toxi-infections alimentaires et plaintes. DLEAA
Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires
Direction d'inspection et des services régionaux - Inspection et appui
Ville de Montréal - Services d'inspection et de laboratoire
Directions régionales de santé publique
MSSS - Bureau de surveillance des éclosions

Informatique

Éric Valcourt, tech. en informatique. DLEAA

Secrétariat

Hélène Morissette,agente de secrétariat. DLEAA
Andrée Paré, agente de bureau. DLEAA

Toute reproduction totale ou partielle de ce document est autorisée, à condition que la source soit mentionnée.

**© Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale,
Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires. 2005**

106-0 5606 /

PRÉSENTATION

Pour la septième année consécutive, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), par l'intermédiaire de son Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA), publie son bilan annuel des interventions du personnel du CQIASA et de la Ville de Montréal relatives aux toxi-infections alimentaires (TIA) et aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires (PPA).

Le bilan expose la situation en ce qui concerne les cas de toxi-infections alimentaires ainsi que les plaintes pour la période du 1er avril 2004 au 31 mars 2005. Les faits saillants, les statistiques sur les données recueillies ainsi que les estimations du coût des interventions du MAPAQ y sont présentés. De plus, la section portant sur les toxi-infections alimentaires présente de l'information sur les poussées épidémiques ou les dossiers à fortes répercussions survenus au cours de l'année, les recommandations pour l'année 2005-2006 ainsi qu'une conclusion.

Il est à noter que la politique de gestion des plaintes oblige le personnel des services d'inspection à intervenir dans un délai de 24 heures chaque fois qu'un dossier a un lien avec la santé de la population.

Remerciements

Un rapport de cette envergure ne serait pas possible sans l'apport de nombreuses personnes.

Nous adressons des remerciements particuliers à tout le personnel du CQIASA (Direction de l'inspection et des services régionaux, Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires, Institut national de santé animale) et des Services d'inspection et de laboratoire de la Ville de Montréal, aux intervenants du réseau de santé publique (Directions régionales de santé publique, Laboratoire de santé publique du Québec, Centre de toxicologie du Québec), au Bureau de surveillance des éclosions du ministère de la Santé et des Services sociaux ainsi qu'à nos partenaires fédéraux (Agence canadienne d'inspection des aliments).

Table des matières
Toxi-infections alimentaires et plaintes

Bilan des toxi-infections alimentaires (TIA)	5
Bilan des plaintes requérant des prélèvements alimentaires (PPA)	29

Bilan annuel

Toxi-infections alimentaires
Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)
et Ville de Montréal

1er avril 2004 au 31 mars 2005
1 091 déclarations (4 108 personnes malades)

Table des matières
Toxi-infections alimentaires (TIA)

A- Faits saillants relatifs aux toxi-infections alimentaires 2004-2005 9

B- Poussées épidémiques 2004-2005 10

C- Statistiques des toxi-infections alimentaires 2004-2005 13

1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA ou service d'inspection de la Ville de Montréal 13
2. Provenance des déclarations par bureau régional du CQIASA ou service d'inspection de la Ville de Montréal 14
3. Lieux de consommation à l'origine des TIA 15
4. Incidence du nombre d'épisodes de TIA par rapport au nombre d'établissements signalés aux bureaux régionaux du CQIASA et au service d'inspection de la Ville de Montréal 16
5. Répartition des groupes d'aliments suspects 17
6. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les épisodes de TIA 17
7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires 18
8. Répartition du nombre de personnes malades par bureau régional du CQIASA et service d'inspection de la Ville de Montréal 20
9. Répartition des personnes malades selon la provenance de la déclaration 20
10. Répartition du nombre de personnes malades en fonction des épisodes 21
11. Incidence du nombre de personnes malades signalées en fonction de la population 21
12. Provenance des aliments consommés au domicile 22
13. Probabilité relative de l'implication d'établissements dans les TIA 22
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA 23
15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA 24
16. Profil de récidive des établissements alimentaires inspectés 25
17. Profil d'inspection avec prélèvements des établissements alimentaires 25

D- Coût estimé des toxi-infections alimentaires pour la période du 1er avril 2004 au 31 mars 2005 26

E- Recommandations 27

F- Conclusion 28

Ce rapport regroupe les déclarations de toxi-infections alimentaires provenant des directions régionales du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) et du service d'inspection de la Ville de Montréal.

A- Faits saillants relatifs aux toxi-infections alimentaires 2004-2005

Pendant la période du 1er avril 2004 au 31 mars 2005, 1 024 épisodes se rapportant à 1 091 déclarations de toxi-infections alimentaires (les 36 dossiers d'allergie y compris) et touchant 4 108 personnes malades, ont été signalés au MAPAQ De plus, les directions régionales du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) et le service d'inspection de la Ville de Montréal sont intervenus de façon préventive dans 51 dossiers concernant, entre autres. des vérifications d'établissements aux prises avec des cas probables de gastroentérite virale transmise de personne à personne et susceptible d'être transférée aux aliments.

Les principaux faits saillants relatifs aux toxi-infections alimentaires (TIA) pendant cette période sont décrits ci-après.

Les déclarations de toxi-infections alimentaires ont touché 2,7 % des établissements alimentaires du Québec. De ceux-ci, 5,9 % ont été impliqués dans plus d'un épisode au cours de l'année. Parmi les établissements alimentaires du Québec qui ont été en cause dans un épisode de toxi-infection alimentaire, 10,8 % ont connu plus de deux inspections accompagnées de prélèvements alimentaires avant de régulariser leur situation.

Globalement, parmi les toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ en 2004-2005, 48,6 % (530) sont survenues à la suite de la consommation d'aliments dans des restaurants, 43,1 % (470) à domicile, 2,8 % (30) dans des institutions et 5.6 % (61) dans les autres catégories d'établissements.

Comme par les années passées, le groupe alimentaire « Viandes et volailles » a été le plus souvent incriminé dans les déclarations de TIA (34 %). Globalement, les aliments concernés par les 1 091 déclarations proviennent principalement des restaurants (53,7 %) et des détaillants (32,8 %).

Les agents pathogènes le plus souvent signalés ont été les salmonelles, *E. coli* O157:H7 et *Campylobacter*. Au total, 28,1 % des déclarations de toxi-infections alimentaires ont été confirmées par un diagnostic médical, un isolement de l'agent causal dans les aliments ou une enquête épidémiologique alors que dans 20,5 % des cas aucun lien n'a été établi avec l'alimentation. Globalement, 94,7 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables ont une origine microbiologique.

En 2004-2005, 4 108 personnes ont été signalées au MAPAQ comme présentant des symptômes de gastroentérite liés à la consommation d'aliments et 51,1 % des signalements reçus provenaient directement de consommateurs. Dans 47,4 % des 1 024 épisodes de toxi-infections alimentaires signalés, les personnes malades avaient eu une consultation médicale (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-santé).

Cette année, 68 % des déclarations de toxi-infections alimentaires survenues à domicile concernent des aliments provenant d'un détaillant. La majorité de ces aliments nécessitaient une préparation et une manipulation de la part du consommateur ou de la consommatrice. Les principales lacunes constatées à domicile touchent la cuisson inadéquate des aliments, le non-respect des températures d'entreposage ou de cuisson et les contaminations croisées.

Comme par les années passées, un lien direct a été établi entre les résultats de la méthode d'inspection basée sur l'évaluation du risque et l'implication dans un cas de toxi-infection alimentaire. En 2004-2005, il était 44 fois plus risqué d'aller consommer dans un établissement à risque élevé que dans un établissement à risque faible.

Dans le cadre des interventions relatives à des toxi-infections alimentaires, le MAPAQ a publié huit communiqués de presse. Trois rappels d'aliments concernaient respectivement des allergènes non identifiés dans la liste d'ingrédients d'un produit, de la viande contaminée par *E. coli* O157:H7 et des produits contenant des framboises congelées contaminées par un virus. Cinq communiqués préventifs se rapportaient à la consommation de crosses de fougère, de fromage de lait cru produit à la ferme (2) et à la préparation de la dinde alors que le dernier était destiné à aviser la population de la parution du bilan annuel des interventions du MAPAQ dans le cadre des toxi-infections alimentaires et des plaintes requérant des prélèvements alimentaires pour l'année 2003-2004.

B- Poussées épidémiques 2004-2005

En 2004-2005, le Québec a connu son lot d'éclosions de toxi-infections alimentaires. En effet, 40 épisodes affectant entre 21 et 250 personnes ont été signalés au MAPAQ, soit 34 touchant entre 20 et 49 personnes, 5, entre 50 et 100 personnes et 1 touchant 250 personnes. De ce nombre, 12 épisodes se rapportaient probablement à un agent viral transmis par les aliments, 14 n'avaient aucun lien direct avec l'alimentation et 16 avaient une origine alimentaire probablement microbiologique.

Ø Éclosions de salmonellose

Entre le 1er avril 2004 et le 31 mars 2005, 108 signalements de salmonellose ont été faits au MAPAQ. Outre les cas individuels, deux éclosions canadiennes majeures de salmonellose (*Salmonella* Enteritidis) ont été signalées au MAPAQ, au cours desquelles respectivement 49 et 28 personnes auraient présenté des symptômes au Québec. Dans le contexte de ces deux éclosions, aucun lien n'a pu être établi entre les différentes personnes malades et aucun facteur de risque spécifique n'a été identifié comme étant la cause des maladies.

Ø Éclosion de *Norovirus*

Comme chaque année, les services d'inspection de la Ville de Montréal et du CQIASA ont eu à intervenir de façon préventive dans plusieurs établissements, car des manipulateurs d'aliments présentaient ou avaient présenté des symptômes de gastroentérite. Les vérifications effectuées, notamment dans les cuisines des établissements alimentaires, ont permis de sensibiliser encore davantage les manipulateurs d'aliments aux bonnes pratiques à observer. Une hygiène rigoureuse permet d'éliminer l'agent causal, le norovirus, des surfaces de travail et des mains. Une cuisson adéquate des aliments permet de l'inactiver. Il est à noter que ce virus peut être excrété avant l'apparition des symptômes et, selon les experts, jusqu'à sept jours après leur disparition, d'où l'importance d'une hygiène stricte en tout temps. *Norovirus* a un pouvoir infectieux très fort et peut provoquer des symptômes avec un taux d'attaque très élevé.

Encore cette année, plusieurs personnes ont présenté des symptômes de gastroentérite virale après avoir consommé des pâtisseries de différentes provenances dont l'ingrédient commun était de la purée de framboises ou de fruits des champs non cuite. Les purées contenaient des brisures de framboises congelées provenant du Chili ou de la Chine.

Une éclosion d'origine virale a affecté, en août 2004, 31 personnes sur la Côte-Nord (résidents et touristes). Un enfant malade dans un restaurant serait la cause la plus probable de l'intoxication. En effet, celui-ci a été malade à l'heure du dîner. Les employés ainsi que les autres consommateurs présents dans l'établissement ont développé des symptômes de gastroentérite dans les 24 à 36 heures suivant l'exposition. De plus, comme la chaise haute souillée du bébé avait été nettoyée par des employés, il est plausible que le virus ait été transmis par les manipulateurs, par l'intermédiaire des aliments. Une fermeture volontaire temporaire de l'établissement a été nécessaire afin de le désinfecter adéquatement.

Une autre éclosion a eu lieu en novembre 2004. À cet occasion, 57 personnes réparties en trois groupes ont consommé dans la même période, dans la même salle de réception, des aliments préparés par le même traiteur. Les symptômes s'apparentaient à ceux d'une intoxication virale. Toutefois, aucun agent pathogène (bactérien ou viral) n'a été identifié dans les selles des personnes malades ni dans les aliments. Un des manipulateurs d'aliments aurait été en contact avec un enfant malade, mais n'aurait pas présenté de symptômes.

Ø *Escherichia coli* O157:H7

Entre le 1er avril 2004 et le 31 mars 2005, 90 signalements relatifs à *Escherichia coli* O157:H7 ont été faits au MAPAQ. Après la pointe de l'été 2000, le nombre de dossiers signalés au Québec n'a cessé de diminuer (2003-2004 : 68; 2002-2003: 157; 2001-2002 : 196; 2000-2001 : 455; 1999-2000 : 177). Cette année, un seul rappel volontaire d'aliments a été fait par le CQIASA, conjointement avec l'exploitant, en raison de la présence d'*E. coli* O157:H7 dans un échantillon de bœuf haché provenant d'un consommateur. De plus, l'agent *Escherichia coli* O157:H7 a été retrouvé dans du fromage de lait cru produit à la ferme et n'ayant subi aucune période de maturation.

Comme chaque année, le MAPAQ et les grandes chaînes d'alimentation du Québec ont uni leurs efforts pour sensibiliser la population québécoise, pendant toute l'année, au mode de cuisson adéquat des viandes hachées et attendries.

Ø Présence d'histamine dans le poisson

À la fin du mois de mai 2004, quatre personnes d'une même famille ont présenté des symptômes d'intoxication aux scombroïdes après avoir consommé du makaire (merlin bleu). Le poisson provenait de la Floride et avait été acheté dans un établissement de la région de Laval. Les analyses chimiques, des restes du consommateur et d'un échantillon de même lot provenant de la poissonnerie, ont révélé des concentrations supérieures à la norme fédérale de 10 mg d'histamine /100 mg de produit, ce qui rendait l'aliment impropre à la consommation et dangereux pour la santé et a justifié le retrait du marché du lot incriminé.

Ø Lait cru et fromage de lait cru non maturé (produit de la ferme)

En 2004-2005, 5 dossiers concernant 18 personnes ont été signalés au MAPAQ relativement au lait cru. Les régions touchées étaient le Centre-du-Québec, la Montérégie et la Chaudière-Appalaches. Les pathogènes incriminés étaient *E. coli* O157:H7, *Campylobacter jejuni* et *Salmonella* Typhimurium (3 épisodes). Compte tenu de la situation, le MAPAQ a publié à deux reprises des communiqués de presse au cours de l'été 2004 pour aviser la population de ne pas consommer à la ferme de lait cru ni de fromage de lait cru n'ayant subi aucune maturation et provenant directement de la ferme.

Aucune vente de fromage n'a été constatée dans les différents épisodes investigués par le MAPAQ. Toutefois, des analyses réalisées sur des restes d'aliments ainsi que des produits provenant du même lot ont révélé la présence de l'agent pathogène, rendant le lot impropre à la consommation et à risque pour la santé.

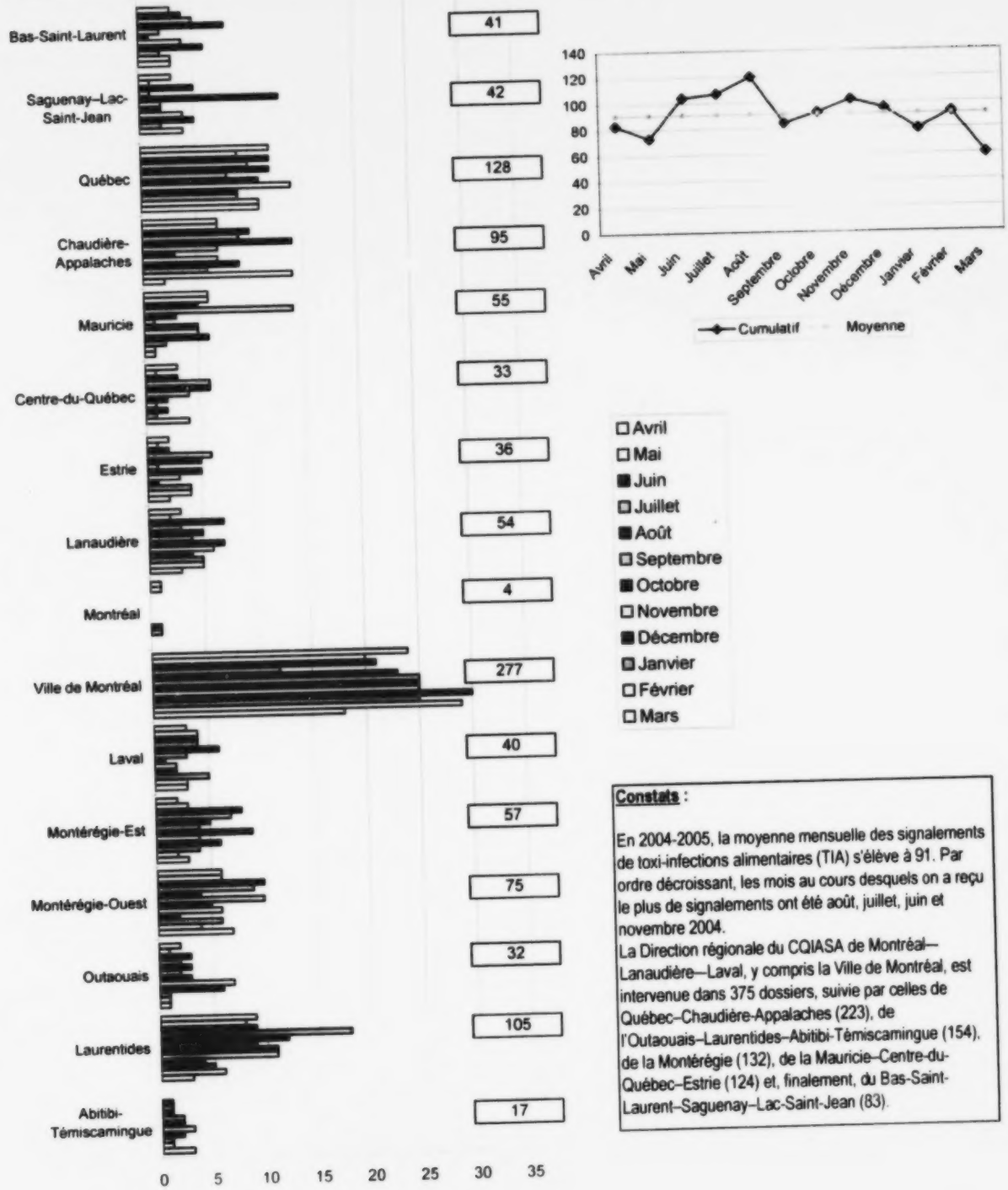
Ø Allergènes

Trente-six toxi-infections alimentaires relatives à des allergies ont été déclarées au MAPAQ au cours de l'année 2004-2005. Les symptômes ressentis sont dus à la consommation d'aliments contenant des allergènes tels que des arachides, des noix, des œufs, des protéines laitières ou du glutamate de sodium (MSG). Outre les mises en garde effectuées par le CQIASA concernant des allergènes non inscrits dans la liste des ingrédients sur les étiquettes, un avis a été publié en octobre 2004 relativement à la consommation de produits alimentaires à l'étiquetage non conforme (présence de protéines laitières non déclarées) qui ont provoqué des symptômes allergiques.

Considérant le règlement fédéral concernant l'étiquetage, le MAPAQ publie des mises en garde à l'intention de la population dès qu'un aliment est susceptible de contenir ou contient un ou plusieurs allergènes non inscrits dans la liste des ingrédients.

C- Statistiques des toxi-infections alimentaires 2004-2005

1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA ou service d'inspection de la Ville de Montréal

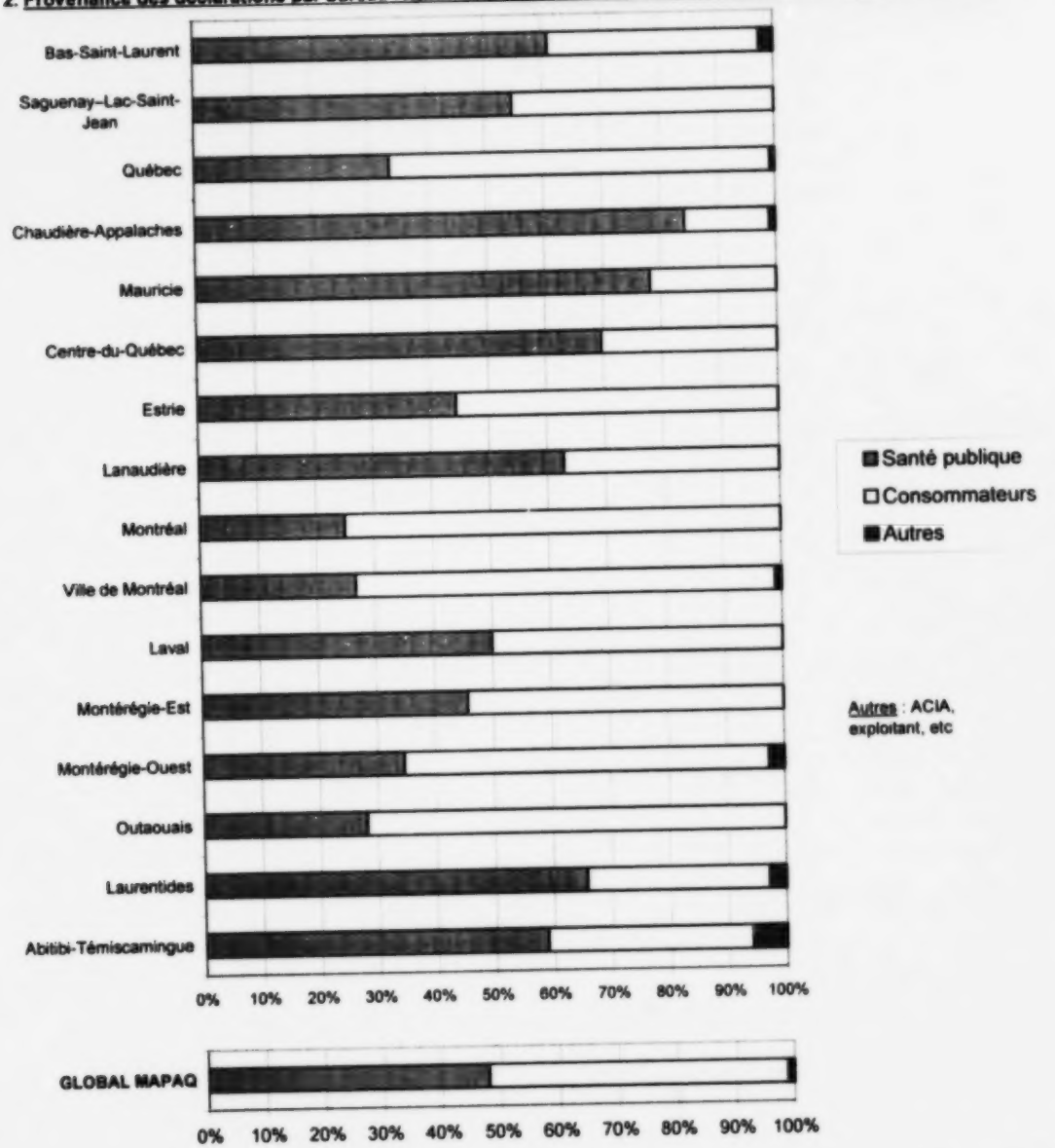


Constats :

En 2004-2005, la moyenne mensuelle des signalements de toxi-infections alimentaires (TIA) s'élève à 91. Par ordre décroissant, les mois au cours desquels on a reçu le plus de signalements ont été août, juillet, juin et novembre 2004.

La Direction régionale du CQIASA de Montréal–Lanaudière–Laval, y compris la Ville de Montréal, est intervenue dans 375 dossiers, suivie par celles de Québec–Chaudière-Appalaches (223), de l'Outaouais–Laurentides–Abitibi-Témiscamingue (154), de la Montérégie (132), de la Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie (124) et, finalement, du Bas-Saint-Laurent–Saguenay–Lac-Saint-Jean (83).

2. Provenance des déclarations par bureau régional du CQIASA ou service d'inspection de la Ville de Montréal



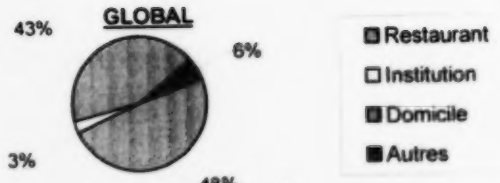
Constats :

Au total, 51,1 % (557) des déclarations de toxi-infections alimentaires faites au MAPAQ proviennent de consommateurs, 47,8 % (522) du réseau de la santé publique et 1,1 % (12) d'autres sources. Dans les régions de Québec–Chaudière-Appalaches, de la Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie et de l'Outaouais–Laurentides–Abitibi-Témiscamingue, les déclarations proviennent principalement du réseau de la santé publique. Dans les régions de Montréal-Laval-Lanaudière (y compris la Ville de Montréal) et de la Montérégie, ce sont surtout les consommateurs qui communiquent avec les services d'inspection.

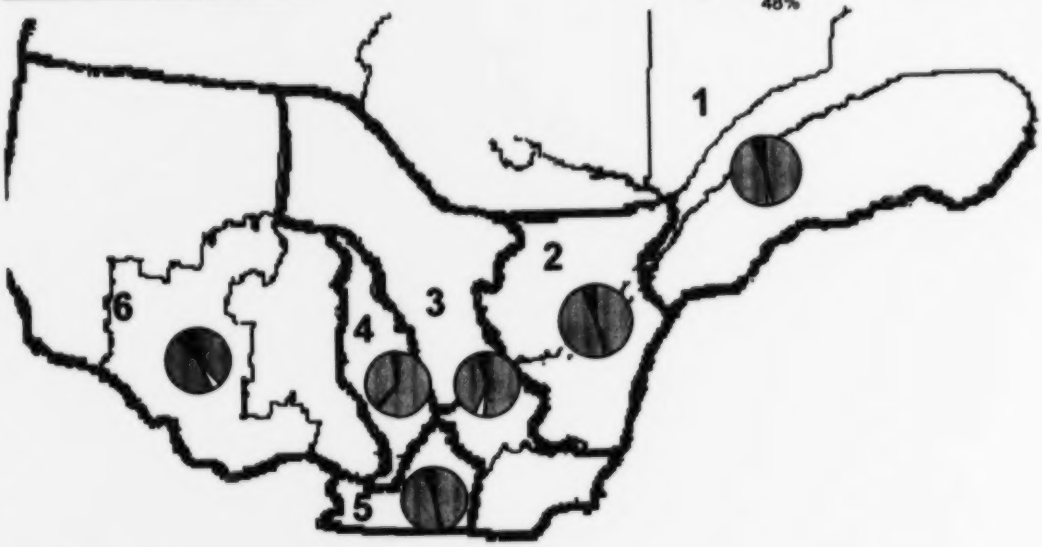
3. Lieux de consommation à l'origine des TIA

Institution : Centre d'accueil, hôpital, école, garderie, etc

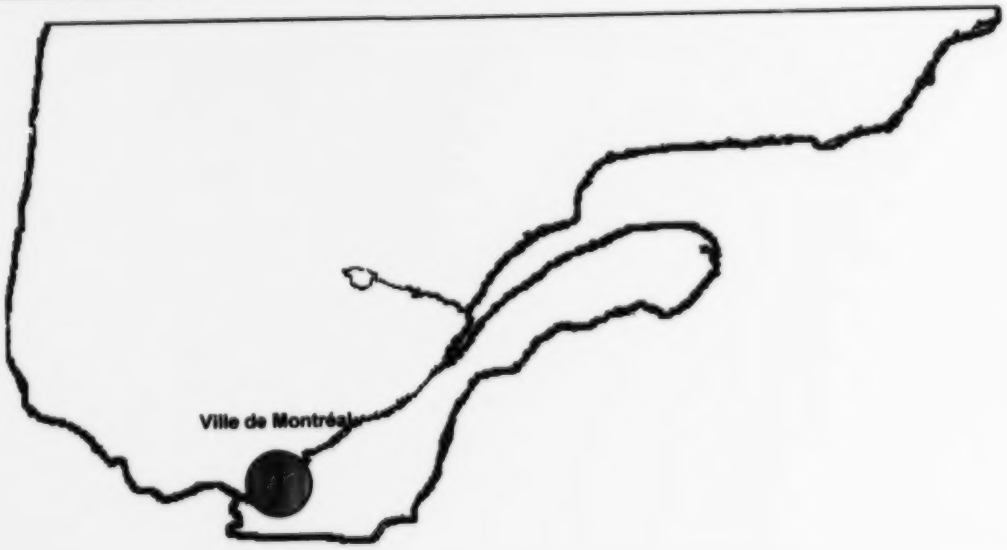
Autres : Cabane à sucre, camp de vacances, détaillant, etc



Directions régionales du CQIASA



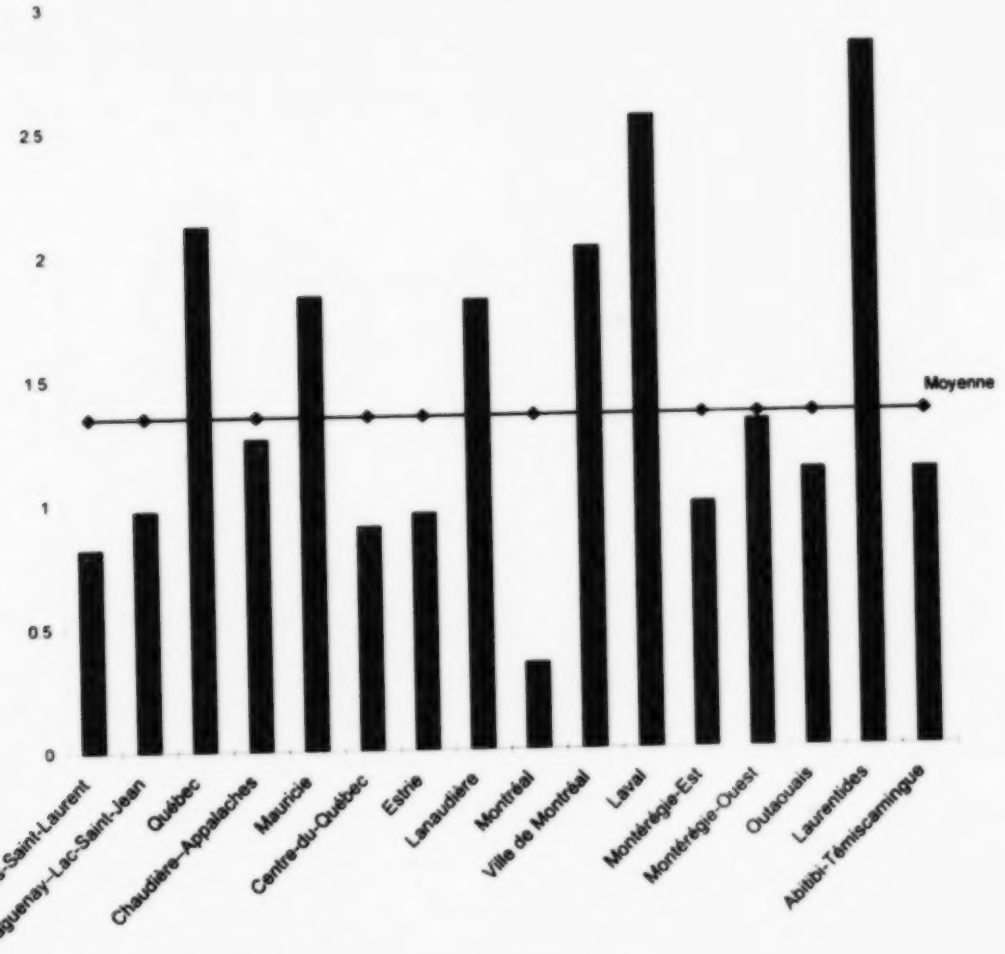
Ville sous-entente



Constat :

Globalement, parmi les toxi-infections alimentaires signalées en 2004-2005 au MAPAQ, 48,6 % (530) sont survenues à la suite de la consommation d'aliments dans des restaurants, 43,1 % (470) à domicile, 2,8 % (30) dans des institutions et 5,6 % (61) dans les autres catégories d'établissements.

4. Incidence du nombre d'épisodes de TIA par rapport au nombre d'établissements signalés aux bureaux régionaux du CQIASA et au service d'inspection de la Ville de Montréal



Incidence: Nombre d'épisodes provenant de la région x 100
Nombre d'établissements dans la région ou ville sous-entente

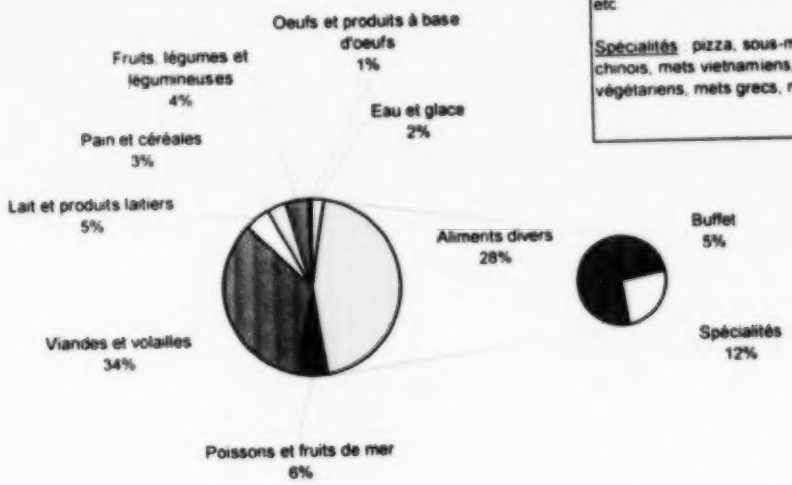
Constats :

En 2004-2005, le bureau régional du CQIASA des Laurentides a enregistré une incidence plus élevée de déclarations d'épisodes de TIA que les autres CQIASA ou ville sous-entente du territoire québécois. Il est suivi des services d'inspection de Laval, de Québec, de la Ville de Montréal, de la Mauricie et de Lanaudière.
Les bureaux régionaux du CQIASA de Montréal, du Bas-Saint-Laurent, du Centre-du-Québec, de l'Estrie, du Saguenay–Lac-Saint-Jean et de la Montérégie-Est ont enregistré les plus faibles incidences de TIA par rapport au nombre d'établissements sur leur territoire.
Au cours des trois dernières années, les bureaux régionaux du CQIASA de Laval ou des Laurentides avaient enregistré l'incidence la plus élevée de déclarations d'épisodes de TIA , suivis du bureau de Québec.

5. Répartition des groupes d'aliments suspects

Aliments divers : chocolat, boissons gazeuses, miel, sirop d'érable, croustilles, etc.

Spécialités : pizza, sous-marin, mets chinois, mets vietnamiens, mets végétariens, mets grecs, mets italiens, etc.



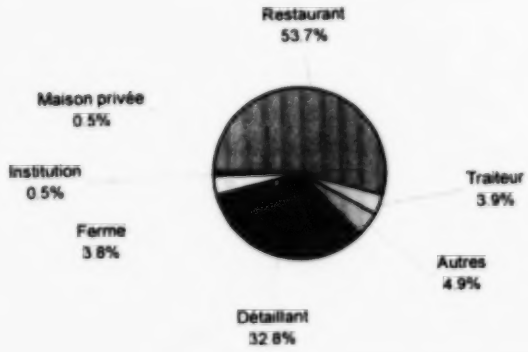
Constat :

Comme par les années passées, le groupe alimentaire « Viandes et volailles » a été le plus souvent incriminé dans les déclarations de TIA (34 %).

6. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les épisodes de TIA

Institution : Foyer, centre d'accueil, école, etc.

Autres : Autocueillette, chasse, itinérant, etc.



Constat :

Globalement, les aliments concernés par les 1 091 déclarations proviennent principalement des restaurants (53,7 %) et des détaillants (32,8 %).

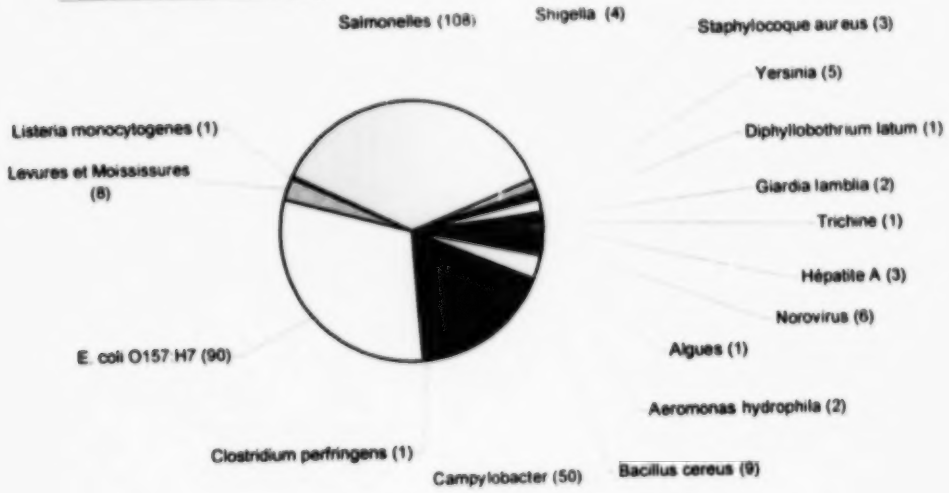
7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires

Nombre de déclarations :1 091

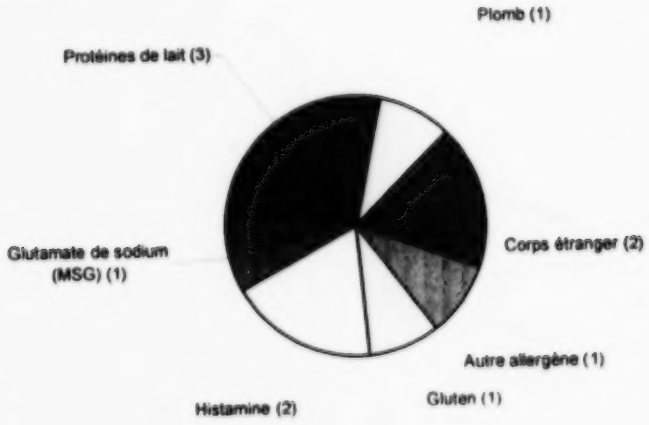
A. Confirmées
28,1 % (306)

Étiologie confirmée par un diagnostic médical, un isolement de la souche dans les aliments ou une enquête épidémiologique

Microbiologique : 96,4 %



Chimique : 3,6 %

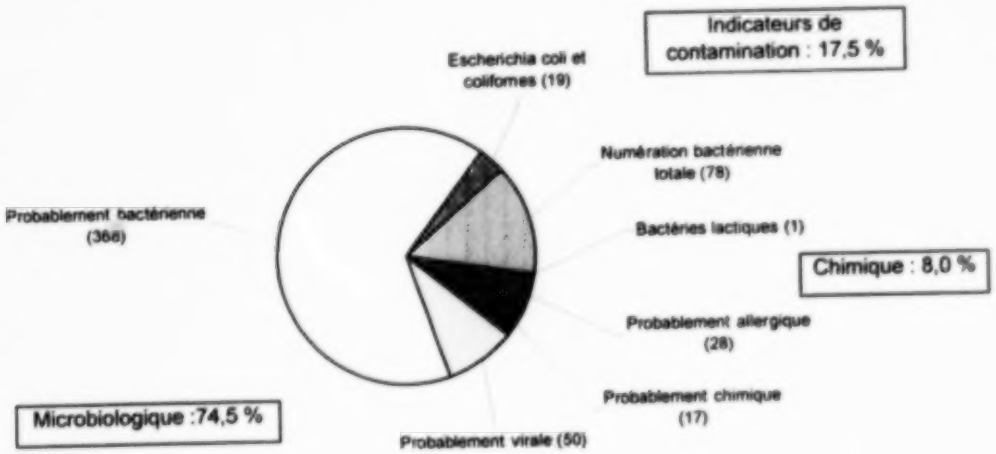


7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires (suite)

Nombre de déclarations :1 091

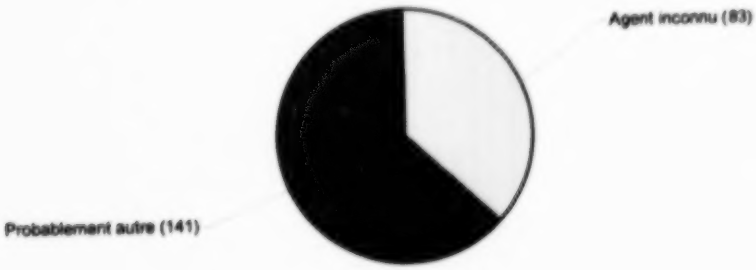
B. Probables
51,4 % (561)

Étiologie non confirmée mais ayant un lien avec les aliments



C. Autres
20,5 % (224)

Étiologie dont aucun lien avec les aliments n'a été démontré



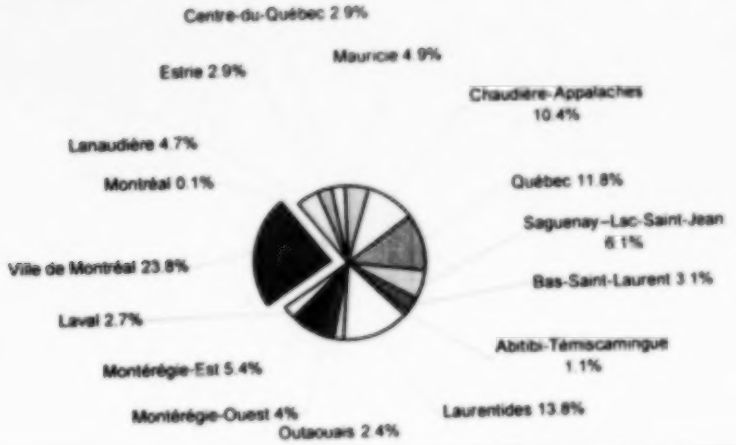
Constats :

Les agents pathogènes le plus souvent signalés ont été les salmonelles, *E. coli* O157:H7 et *Campylobacter*.

Au total, 28,1 % des déclarations de toxi-infections alimentaires ont été confirmées par un diagnostic médical, un isolement de l'agent causal dans les aliments ou une enquête épidémiologique alors que dans 20,5 % des cas, aucun lien n'a été établi avec l'alimentation. Globalement, 94,7 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables ont une origine microbiologique. La majorité des TIA d'origine chimique impliquaient des allergènes ou des substances associées à des intolérances.

8. Répartition du nombre de personnes malades par bureau régional du CQIASA et service d'inspection de la Ville de Montréal

Total : 4 108 personnes malades

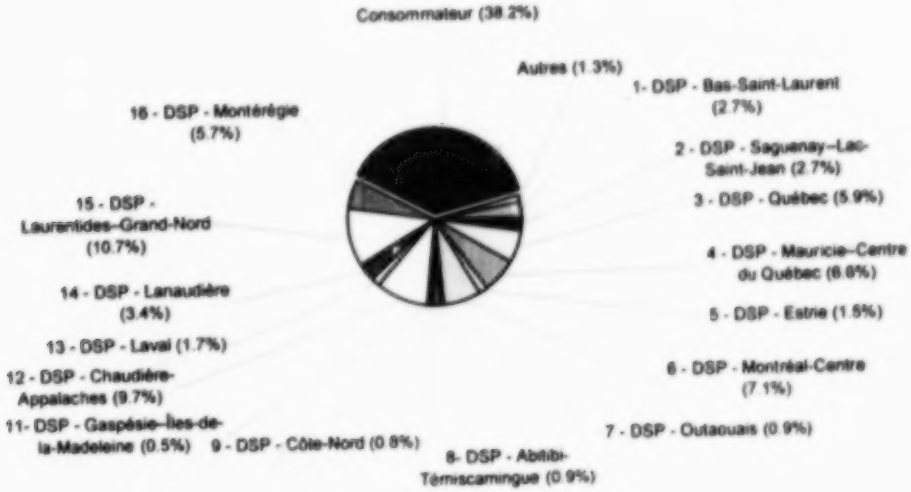


Constats :

Au cours 2004-2005, 4 108 personnes ont été signalées au MAPAQ comme ayant présenté des symptômes de gastroentérite liés à la consommation d'aliments.
La Ville de Montréal et les bureaux régionaux du CQIASA des Laurentides, de Québec et de la Chaudière-Appalaches ont enregistré le plus grand nombre de personnes signalées, soit respectivement 976, 566, 485 et 426.

9. Répartition des personnes malades selon la provenance de la déclaration

Total : 4 108 personnes malades



Constats :

En 2004-2005, 38,2 % des signalements reçus au MAPAQ provenaient directement des consommateurs. La région du Québec où l'on a enregistré le moins de déclarations de cas est la Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine.

10. Répartition du nombre de personnes malades en fonction des épisodes

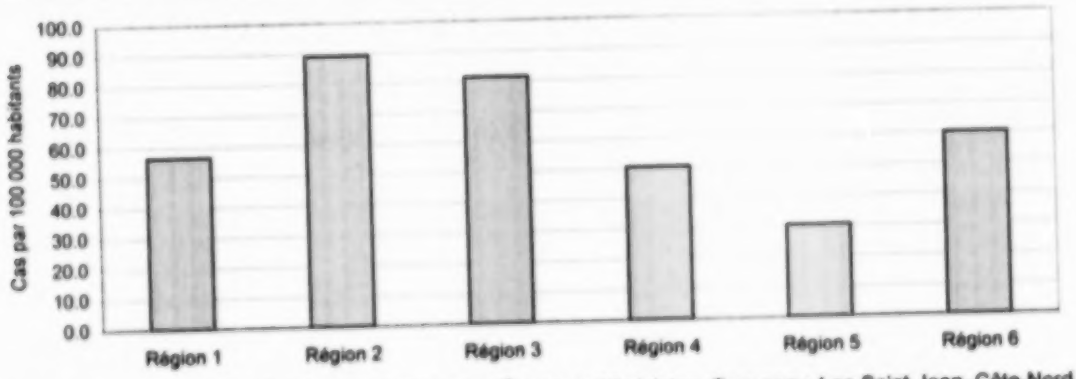
N : 1 024 épisodes

Nombre de personnes malades	Fréquence	Consultation médicale	
1	520	272	(56%)
2-5	389	146	(30%)
6-10	39	19	(4%)
11-20	36	18	(4%)
>20	40	30	(6%)

Constats :

Dans 47,4 % des 1 024 épisodes de toxi-infections alimentaires signalés, les personnes malades avaient eu une consultation médicale (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-santé). Une proportion de 56 % des consultations médicales correspondait à des cas uniques.

11. Incidence du nombre de personnes malades signalées en fonction de la population



Régions :

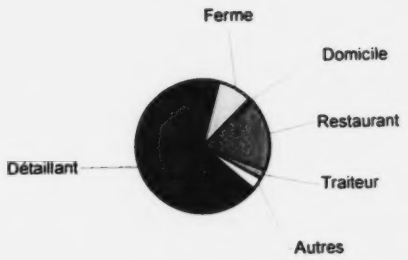
1: Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Saguenay–Lac-Saint-Jean–Côte-Nord
2: Québec–Chaudière-Appalaches
3: Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie
4: Montréal-Laval-Lanaudière (+) Ville de Montréal
5: Montérégie
6: Laurentides–Outaouais–Abitibi-Témiscamingue

Source : Institut de la statistique du Québec (2002)

Constat :

Au Québec, en moyenne 57 personnes par 100 000 habitants ont été signalées au MAPAQ comme ayant eu des symptômes de gastroentérite liés à une toxi-infection alimentaire au cours de 2004-2005.

12. Provenance des aliments consommés au domicile

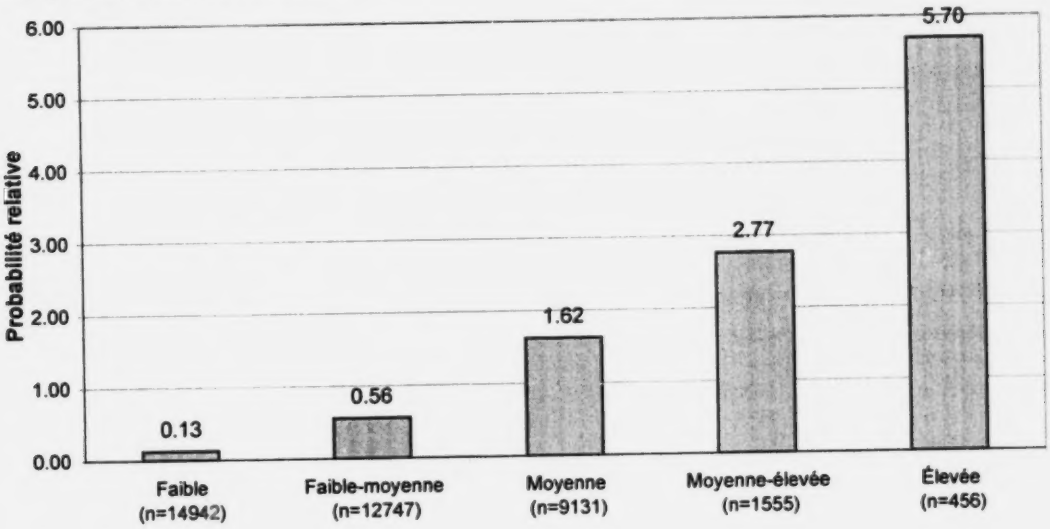


Constats :

Cette année, 68 % des déclarations de toxi-infections alimentaires survenues à domicile concernent des aliments provenant d'un détaillant.
La majorité de ces aliments nécessitaient une préparation et une manipulation de la part du consommateur ou de la consommatrice. Les principales lacunes constatées à domicile touchent la cuisson inadéquate des aliments, le non-respect des températures d'entreposage ou de cuisson et les contaminations croisées.

13. Probabilité relative de l'implication d'établissements dans les TIA

N : 38 831 établissements (ceux de la Ville de Montréal non compris)
Charge de risque précédant la déclaration de TIA

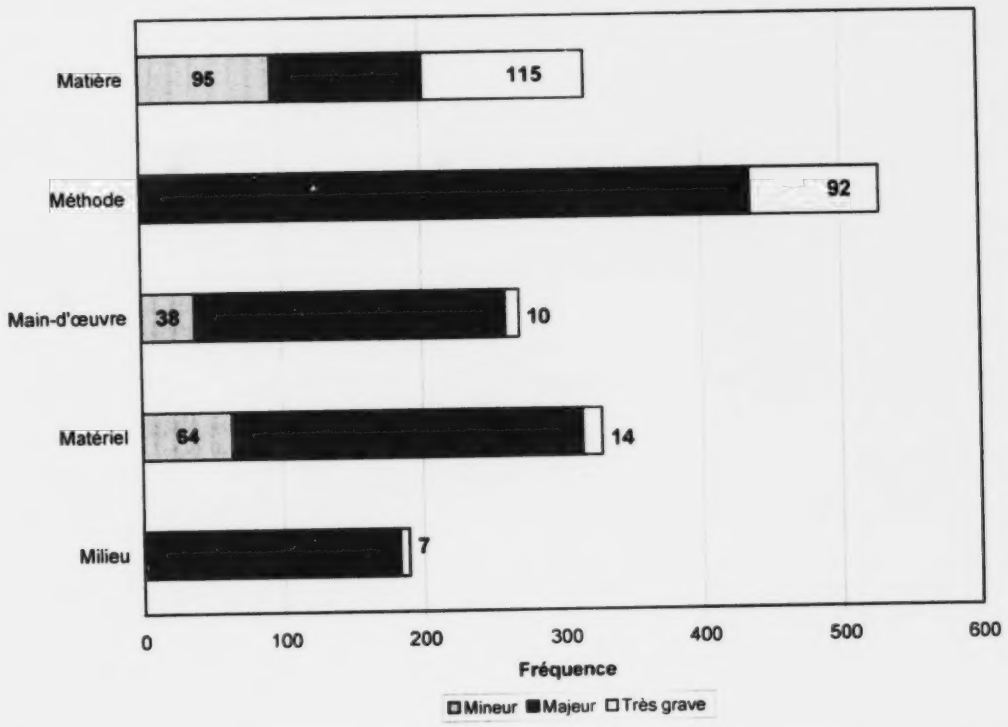


$$P : \frac{\text{nombre d'établissements impliqués}}{\text{nombre total d'établissements du même niveau de risque}}$$

Constat :

Comme par les années passées, un lien direct a été établi entre les résultats de la méthode d'inspection basée sur l'évaluation du risque et l'implication dans un cas de toxi-infection alimentaire.
En 2004-2005, il était 44 fois plus risqué d'aller consommer dans un établissement à risque élevé que dans un établissement à risque faible.

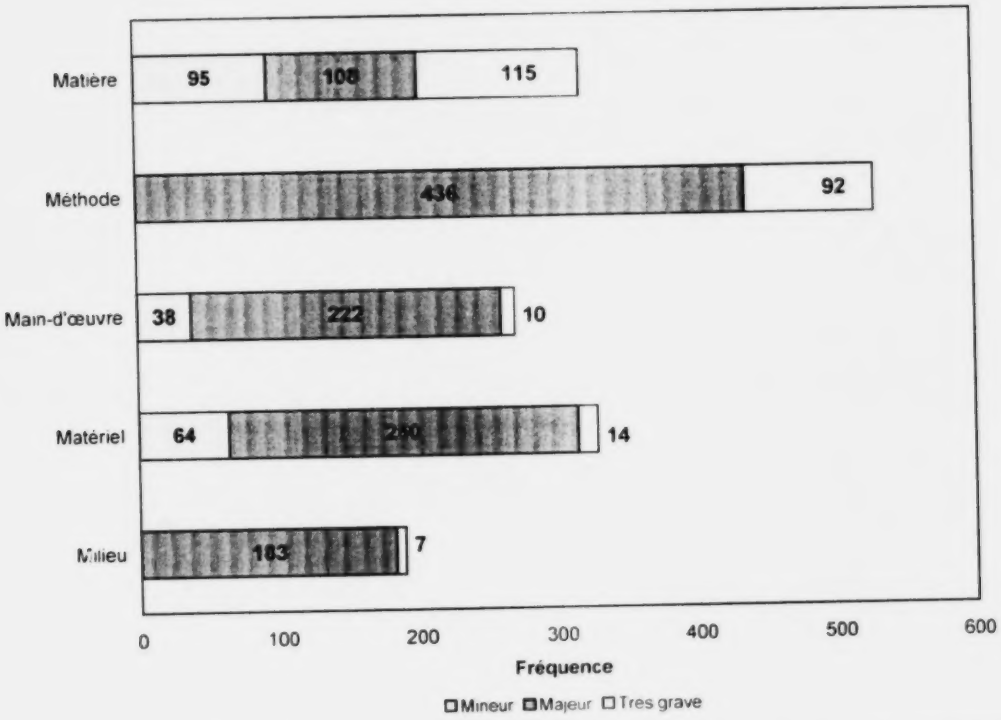
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA



Constats :

En 2004-2005, 32,3 % des lacunes observées lors des inspections basées sur l'évaluation du risque étaient en relation avec la méthode de préparation des aliments, 20,1 % avec le matériel, 19,5 % avec la matière, 16,5 % avec la main-d'œuvre et 11,6 % avec le milieu. On note que 14,6 % de toutes les observations étaient liées à des lacunes très graves.

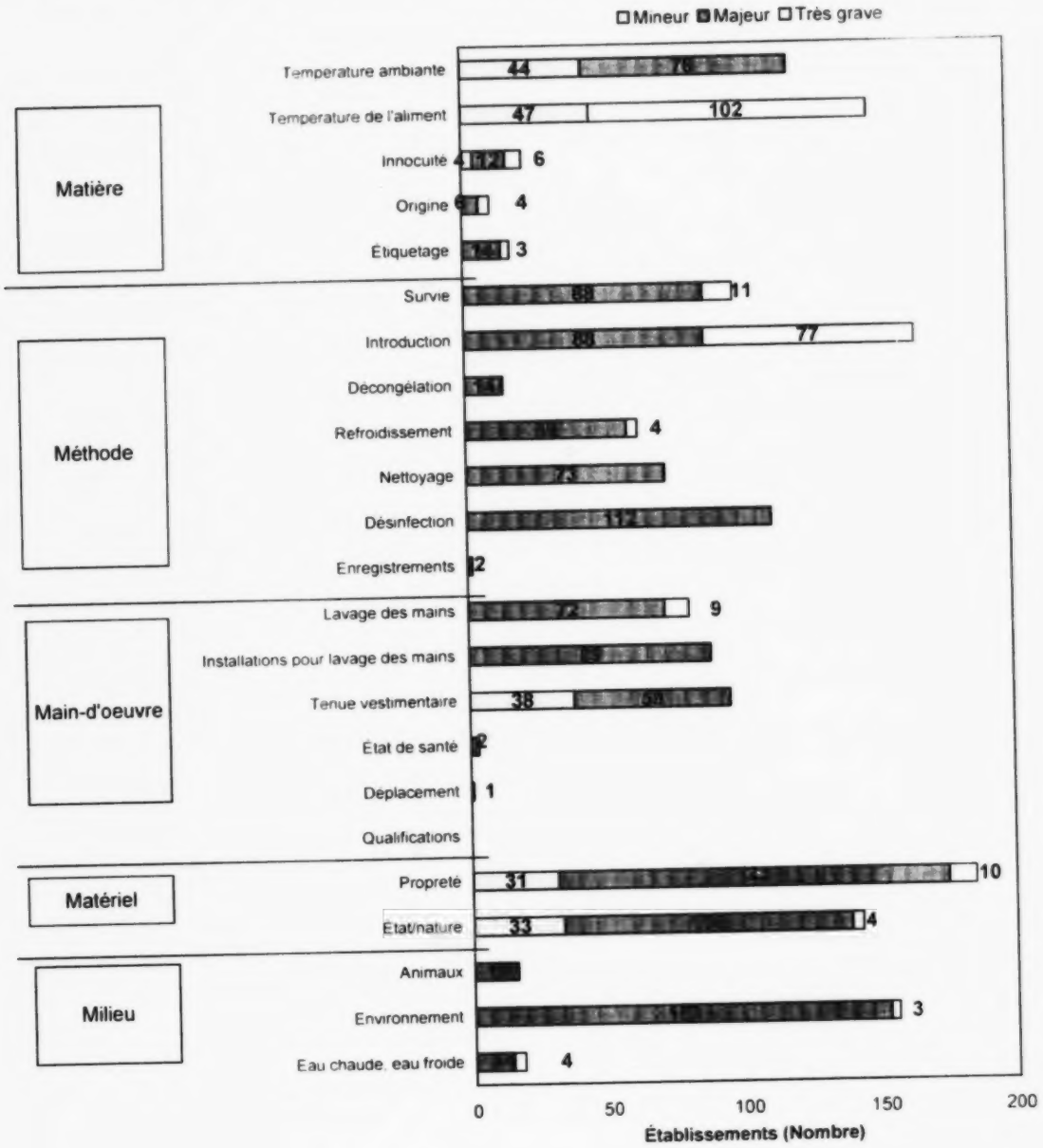
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA



Constats :

En 2004-2005, 32,3 % des lacunes observées lors des inspections basées sur l'évaluation du risque étaient en relation avec la méthode de préparation des aliments, 20,1 % avec le matériel, 19,5 % avec la matière, 16,5 % avec la main-d'œuvre et 11,6 % avec le milieu. On note que 14,6 % de toutes les observations étaient liées à des lacunes très graves.

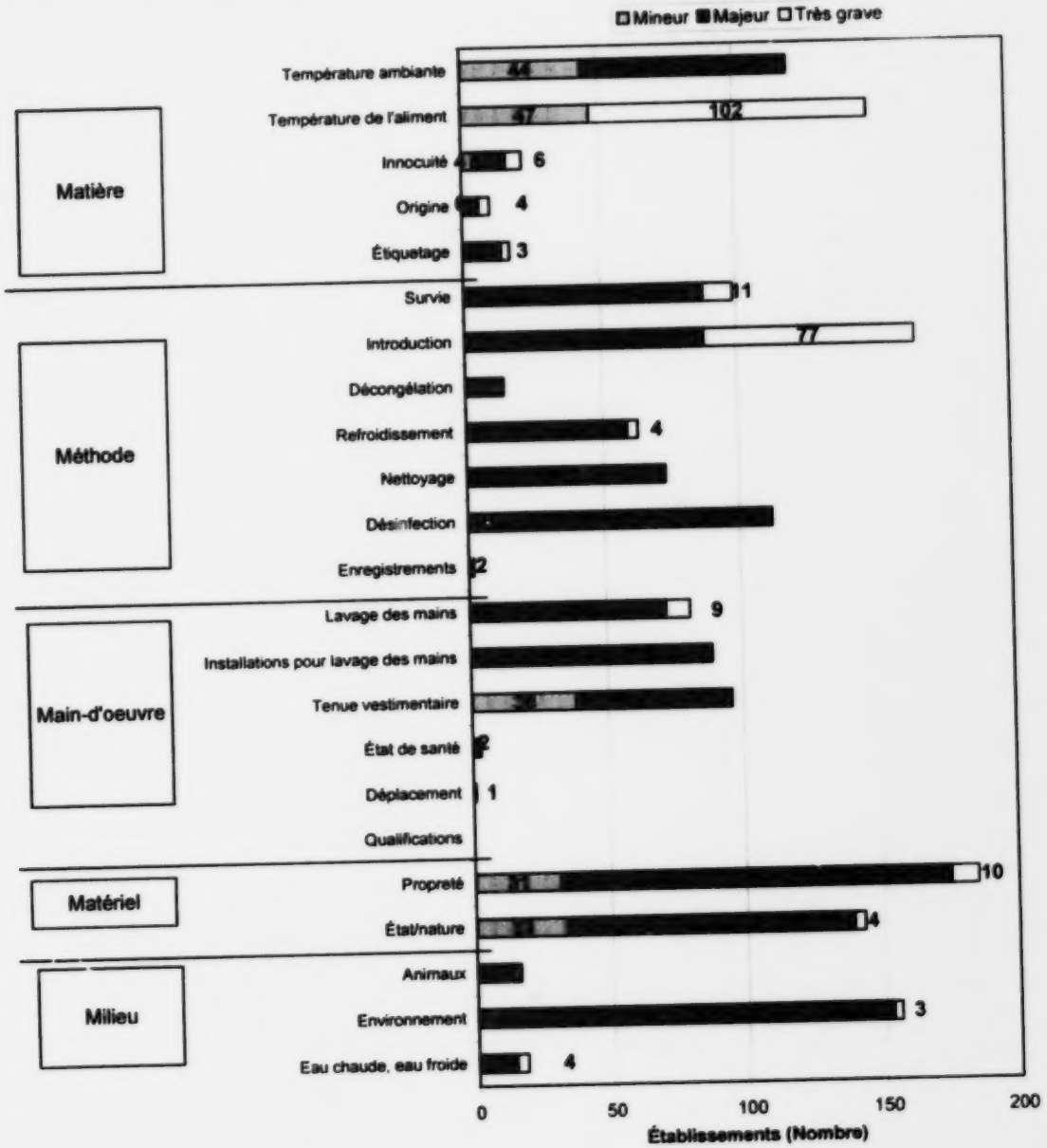
15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA



Constats

Les lacunes qualifiées de « très graves » lors des visites d'inspection relatives à des toxi-infections alimentaires avaient trait, par ordre décroissant, à la température des aliments, à l'introduction d'agents pathogènes, à la survie de pathogènes, à la propreté du matériel, au lavage des mains, à l'innocuité des produits, à l'origine des produits, à la disponibilité d'eau froide et d'eau chaude, à l'état ou la nature de l'équipement, au refroidissement, à l'étiquetage et à l'environnement.

15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA

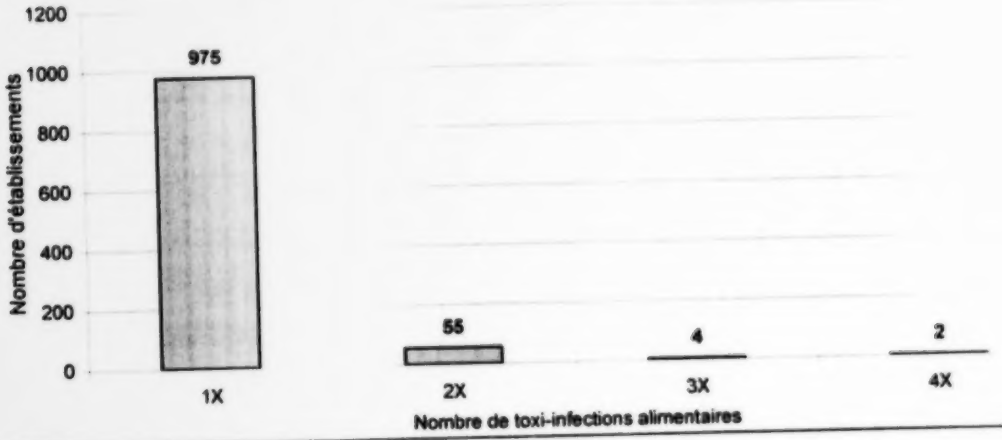


Constats :

Les lacunes qualifiées de « très graves » lors des visites d'inspection relatives à des toxi-infections alimentaires avaient trait, par ordre décroissant, à la température des aliments, à l'introduction d'agents pathogènes, à la survie de pathogènes, à la propreté du matériel, au lavage des mains, à l'innocuité des produits, à l'origine des produits, à la disponibilité d'eau froide et d'eau chaude, à l'état ou la nature de l'équipement, au refroidissement, à l'étiquetage et à l'environnement.

16. Profil de récidive des établissements alimentaires inspectés

Domiciles non compris



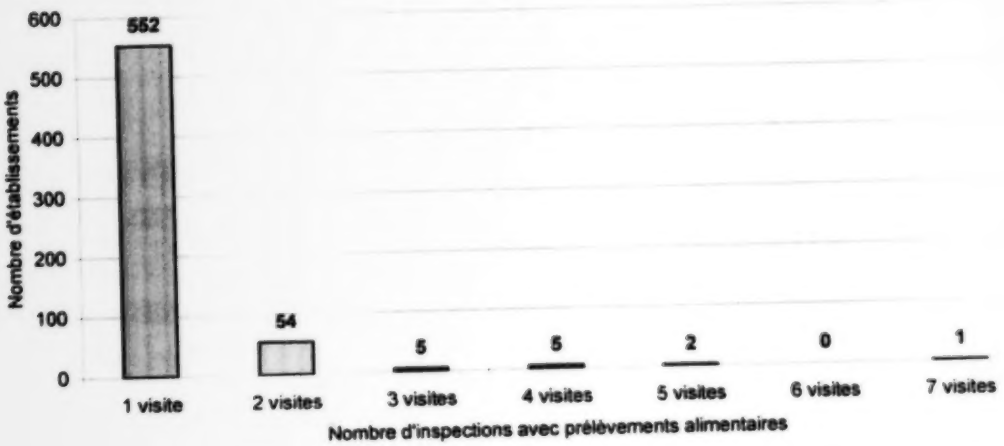
Constats :

Les déclarations de toxi-infections alimentaires ont touché 2,7 % des établissements alimentaires du Québec. Parmi ceux-ci, 5,9 % ont été impliqués dans plus d'un épisode au cours de l'année. Les résultats obtenus en 2004-2005 sont comparables à ceux des années antérieures.

17. Profil d'inspection avec prélèvements des établissements alimentaires

Domiciles et établissements inspectés par la Ville de Montréal non compris

Total : 625 établissements



Constat :

Parmi les établissements alimentaires du Québec qui ont été impliqués dans un épisode de toxi-infection alimentaire, 10,8 % ont connu plus de deux inspections accompagnées de prélèvements alimentaires avant de régulariser leur situation. Les résultats obtenus en 2004-2005 sont comparables à ceux des années antérieures.

D- Coût estimé des toxi-infections alimentaires
pour la période du 1er avril 2004 au 31 mars 2005

Coût estimé de l'inspection 1091 déclarations	1 986 456 $
Coût estimé des analyses de laboratoire : 12 709 paramètres analytiques	720 733 $
Estimation MAPAQ:	**2 707 189 $**

E- Recommandations

◊ Poursuite, comme par les années passées, voire élargissement des campagnes de sensibilisation, des cours de formation aux manipulateurs d'aliments et des programmes gouvernementaux d'inspection en vue d'une éradication ou d'une prévention des éclosions de toxi-infections alimentaires au Québec, compte tenu des coûts sociaux, économiques et juridiques énormes qu'elles engendrent.

◊ Poursuite et intensification des campagnes de sensibilisation auprès des consommatrices et consommateurs.

◊ Implantation de programmes d'analyse spécifiques après constatation de problèmes dans la résolution des toxi-infections alimentaires.

◊ Poursuite de la sensibilisation des consommateurs et consommatrices dès le jeune âge par l'intermédiaire, entre autres, du réseau de l'éducation et des loisirs.

F- Conclusion

Dans le cadre des toxi-infections alimentaires, les interventions des services d'inspection des aliments au Québec pour l'année 2004-2005 sont comparables à celles réalisées dans les années antérieures et concernent moins de 3 % des établissements alimentaires au Québec.

Comparativement à l'an dernier, une augmentation du nombre de personnes malades a été observée. Toutefois, cette donnée est quasi similaire à celle d'il y a deux ans. Le nombre de personnes malades et le nombre de dossiers de toxi-infections alimentaires signalés au MAPAQ est très variable d'une année à l'autre.

Années	Épisodes (nb)	Déclarations (nb)	Personnes malades (cas)
2002-2003[1]	1 142	1 197	4 033
2003-2004[2]	958	988	2 898
2004-2005	1 024	1 091	4 108

[1] Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et Plaintes avec prélèvements alimentaires – 1er avril 2002 au 31 mars 2003

[2] Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et Plaintes avec prélèvements alimentaires – 1er avril 2003 au 31 mars 2004

Une éclosion (épisode) peut affecter une ou plusieurs personnes, et même, être liée à une ou plusieurs déclarations.

Années	Entre 20 et 25 personnes malades	Entre 25 et 50 personnes malades	Entre 50 et 100 personnes malades	>100 (*) personnes malades	Total des épisodes
2004-2005	12	21	6	1 (250)	40
2003-2004	6	8	3	1 (152)	18
2002-2003	7	16	4	1 (120)	28

(*) Nombre de personnes malades

En 2004-2005, 40 groupes de plus de 20 personnes affectées par des symptômes de gastroentérite, ont été portés à l'attention des services d'inspection comparativement à 18 en 2003-2004 et à 28 en 2002-2003. Il est entendu qu'un nombre élevé de groupes de personnes atteintes augmente le nombre global.

Les fluctuations observées au cours des années s'expliquent par des facteurs externes aux interventions de l'organisation, notamment les nouveaux programmes de surveillance de la santé publique, les protocoles de collaboration et de communication d'informations signés avec les partenaires, les agents pathogènes responsables de toxi-infections alimentaires en émergence (*Norovirus*, *E. coli* O157:H7), les méthodes d'investigation, les aliments disponibles sur le marché et même une conscientisation des consommateurs quant au rôle et au mandat des services d'inspection au Québec ainsi qu'à l'innocuité alimentaire et à l'observation des bonnes pratiques.

Le service d'inspection des aliments gouvernemental ou municipal intervient de plus en plus à la suite de demandes du réseau de santé publique, et ce, afin que des actions préventives soient entreprises dans des établissements (centres d'accueil, hôpitaux, garderies, etc.) aux prises avec des éclosions de gastroentérite d'origine virale, notamment, qui peuvent affecter les manipulateurs d'aliments travaillant dans ces établissements. Lors de ces interventions préventives, des mesures d'hygiène et des méthodes de travail plus strictes sont mises en place afin d'éviter la transmission de l'agent causal par les aliments.

Bilan annuel

Plaintes requérant des prélèvements alimentaires
Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)
et Ville de Montréal

1er avril 2004 au 31 mars 2005
617 plaintes

Table des matières
Plaintes requérant des prélèvements alimentaires (PPA)

A- Faits saillants relatifs aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires 2004-2005 33

B- Dossiers à fortes répercussions en 2004-2005 34

C- Statistiques des plaintes requérant des prélèvements alimentaires 2004-2005 37

1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA et service d'inspection de la Ville de Montréal 37
2. Répartition des groupes d'aliments ciblés lors des déclarations de plaintes requérant des prélèvements alimentaires 38
3. Répartition des types d'altération en fonction des groupes d'aliments ciblés lors des déclarations de plaintes requérant des prélèvements alimentaires 39
4. Ventilation du niveau d'intervention prioritaire (SNIP) à partir des résultats de l'analyse des prélèvements alimentaires reliés aux plaintes 40
5. Ventilation du niveau d'intervention prioritaire (SNIP) en fonction des agents d'altération observés dans les prélèvements alimentaires reliés aux plaintes 41
6. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les plaintes 43

D- Coût estimé des plaintes requérant des prélèvements alimentaires pour la période du 1er avril 2004 au 31 mars 2005 44

Ce rapport regroupe les déclarations de plaintes requérant des prélèvements alimentaires provenant des directions régionales du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) et du service d'inspection de la Ville de Montréal.

A - Faits saillants relatifs aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires 2004-2005

Entre le 1er avril 2004 et le 31 mars 2005, 617 plaintes ont nécessité des prélèvements alimentaires. Les interventions des directions régionales du CQIASA et de la Ville de Montréal font suite, principalement, à des plaintes de consommateurs. L'ensemble des plaintes transférées au MAPAQ qui requièrent des prélèvements alimentaires (PPA) font l'objet d'une enquête visant à trouver l'origine du problème.

Étant donné la grande diversité des analyses à effectuer pour traiter les plaintes, la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires du MAPAQ a parfois recours aux laboratoires de ses partenaires spécialisés dans des domaines d'expertise spécifiques.

Les principaux faits saillants relatifs aux plaintes ayant fait l'objet de prélèvements alimentaires en 2004-2005 sont les suivants :

En 2004-2005, c'est le service d'inspection de la Ville de Montréal qui a traité le plus grand nombre de plaintes requérant des prélèvements alimentaires (177), suivi de la direction régionale du CQIASA de Québec–Chaudière-Appalaches (134), de la Montérégie (95) et du Bas-Saint-Laurent–Îles-de-la-Madeleine–Saguenay–Lac-Saint-Jean (61). Cet état de fait est possiblement lié à la densité de population et aux types d'établissements (détaillants et restaurants) des régions concernées. À l'exclusion des données de la Ville de Montréal, qui n'étaient pas intégrées au bilan annuel 2003-2004, le nombre de plaintes reçues est comparable à celui de l'an dernier.

Par ordre décroissant, les mois de septembre 2004 (69), novembre 2004 (65), août 2004 (60) et mars 2005 (60) ont exigé le plus de visites d'inspection relativement aux PPA.

Les groupes alimentaires ayant nécessité le plus d'interventions dans les dossiers PPA sont, par ordre décroissant, les suivants : « Viandes et volailles » (124), « Fruits, légumes et légumineuses » (111), « Pain et céréales » (70) et « Lait et produits laitiers » (69). Ces données sont comparables à celles des années antérieures.

Les agents d'altération ont été retrouvés le plus fréquemment dans les groupes alimentaires « Lait et produits laitiers » (48), « Viandes et volailles » (48) et « Fruits, légumes et légumineuses » (22). Trois cents altérations ont été observées à partir des prélèvements alimentaires liés aux PPA. Ce sont, par ordre décroissant : les altérations microbiologiques (97); les altérations par la présence de corps étrangers (88); les altérations organoleptiques (64); les défauts d'étiquetage (28), les altérations chimiques (17) et les autres altérations qui regroupent les défauts d'étiquetage et l'état d'hygiène. Pour les années 2002-2003 et 2003-2004, la présence de corps étranger a été le type d'altération le plus souvent signalé au MAPAQ. Cette altération nécessite toujours un niveau d'intervention prioritaire.

Dans l'ensemble des plaintes suivies de prélèvements alimentaires, les analystes de la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires ont assigné un niveau d'intervention prioritaire (« SNIP », pour « signalement d'un niveau d'intervention prioritaire ») à tous les aliments prélevés et ce, en fonction des résultats des paramètres analytiques. Ce SNIP est gradué sur une échelle croissante de 0 à 6 et indique la priorité d'action aux inspecteurs. Les SNIP 1 à 3 ne représentent pas de risque direct pour la santé. Les SNIP 4 à 6 correspondent à un risque direct pour la santé humaine : le SNIP 4, pour une population restreinte et le SNIP 5, pour l'ensemble de la population alors que le SNIP 6 est associé à risque élevé. (Voir définition page 40)

Parmi les 617 plaintes reçues, 391 (64 %) dossiers de PPA ont été trouvés acceptables ou conformes (SNIP 0), alors que 53 (8,6 %) révélaient des altérations ou défauts observés comportant un risque pour la santé humaine, soit pour une population restreinte (SNIP 4) ou pour l'ensemble des consommateurs (SNIP 5). Aucune plainte n'a présenté un risque élevé pour la santé de la population (SNIP 6).

Parmi les 300 altérations observées en 2004-2005, 97 (32 %) étaient de nature microbiologique et 89 (92 %) d'entre elles étaient liées à la présence d'indicateurs de contamination microbiologique dont 3 comportaient un risque pour la santé (SNIP 5) alors que 5 % étaient liées à des altérations dues à la présence d'organismes pathogènes dont 2 représentaient un

risque pour la santé (SNIP 5). Enfin, 52 (54 %) altérations microbiologiques ont été cotées SNIP 3; 25 (26 %), SNIP 1 et 15 (16 %), SNIP 2.

En ce qui a trait aux altérations chimiques, 17 ont été dénombrées en 2004-2005 parmi les 300 altérations globales. A l'exception de la contamination par des métaux lourds, toutes les altérations ont été associées à un SNIP 2. Aucune altération ne présentait un risque pour la santé humaine. La majorité des altérations observées avaient un rapport avec la falsification ou l'authenticité des produits alimentaires.

Au total, 29 % des altérations observées (88) étaient dues à la présence de corps étrangers. Ceux-ci se répartissent en 3 catégories : des indicateurs de conditions d'insalubrité, des dangers physiques et des dangers biologiques. En 2004-2005, 53 % de ces altérations pouvaient avoir un impact sur la santé humaine [SNIP 4 (3) et SNIP 5 (44)], et ce, majoritairement dans les catégories « dangers physiques » et « dangers biologiques ». En ce qui concerne les indicateurs de condition d'insalubrité, les résultats ont été classés majoritairement en SNIP 3. Les dangers physiques typiques sont ceux provoqués par la présence d'objets durs, pointus, acérés ou capables de provoquer une asphyxie chez le consommateur. Quant aux dangers biologiques les plus courants, ils sont liés à la présence de parasites, d'animaux vecteurs d'agents pathogènes ou d'insectes vecteurs d'agents pathogènes, d'allergies ou capables de sécréter ou d'excréter des substances toxiques pouvant affecter la santé des consommateurs. Les indicateurs de conditions d'insalubrité les plus fréquents sont liés à la présence d'insectes ou de fragments d'insectes (pièces anatomiques) ou d'animaux (poils, dents, excréments, etc.), à la présence de fragments humains (ongles, cheveux, etc.) ou de morceaux témoignant de l'activité humaine (doigt de gant) qui indiquent que les conditions, dans lesquelles les aliments ont été préparés, sont inadéquates et méritent des correctifs.

Les plaintes relatives aux altérations organoleptiques sont réparties selon deux aspects, soit l'aspect visuel (19 %) et l'aspect olfactif-gustatif (81 %). Elles représentent 21 % des observations faites lors des analyses alimentaires. Aucune des altérations organoleptiques observées n'a été associée à un risque pour la santé humaine.

Parmi les altérations observées, 9 % (28) font partie de la catégorie « défauts d'étiquetage ». Parmi ces 28 défauts, 2 qui sont liés à la présence d'allergène ou de substance associée à une intolérance non mentionnés sur l'étiquette du produit comportent un risque pour la santé (SNIP 4) au sein de la population allergique ou sensible. Les défauts liés à d'autres mauvaises pratiques commerciales étaient associés à un SNIP 2.

B- <u>Dossiers à fortes répercussions en 2004-2005</u>

Certaines des plaintes parvenues aux directions régionales du CQIASA ou au service d'inspection de la Ville de Montréal ont nécessité des enquêtes plus approfondies de la part des intervenants.

Parmi l'ensemble des 617 dossiers portés à l'attention du MAPAQ, 8,6 % de dossiers (53) présentaient des risques pour la santé humaine et requéraient donc un niveau d'intervention prioritaire supérieur à SNIP 3. Ces dossiers se répartissent comme suit : 33 dossiers relatifs à la présence dans les aliments prélevés de matériaux durs ou capables de provoquer une asphyxie; 2, de bactéries pathogènes; 2 d'indicateurs microbiologiques; 1, d'animaux vecteurs de pathogènes; 4, d'insectes vecteurs d'agents pathogènes; 2, d'insectes vecteurs d'allergies; 1, d'insectes dont les structures anatomiques peuvent causer des irritations gastriques; 2, d'allergènes (1) ou de substances associées à une intolérance (1) non mentionnés sur l'étiquette du produit; et 3 de parasites ou de prédateurs.

Les dangers physiques (matériaux durs, piquants ou acérés ou capables de provoquer une asphyxie) présentant un risque pour la santé se répartissaient comme suit : morceau de verre (7) , de métal (7), de plastique (6), de bois (4), de matières diverses non identifiées (4), de roche (3), de matière animale (3) et de matière végétale (2).

Les principaux dossiers à fortes répercussions pour la période du 1er avril 2004 au 31 mars 2005 sont décrits ci-après.

En novembre 2004, les médias relataient l'histoire d'une consommatrice qui avait retrouvé un petit lézard dans sa boîte d'ananas en conserve, provenant de Thaïlande. L'animal, envoyé à la DLEAA, a été identifié comme étant un *Hemidactylus frenatus*. Le dossier a été transféré à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) où un suivi auprès du fabricant a été effectué.

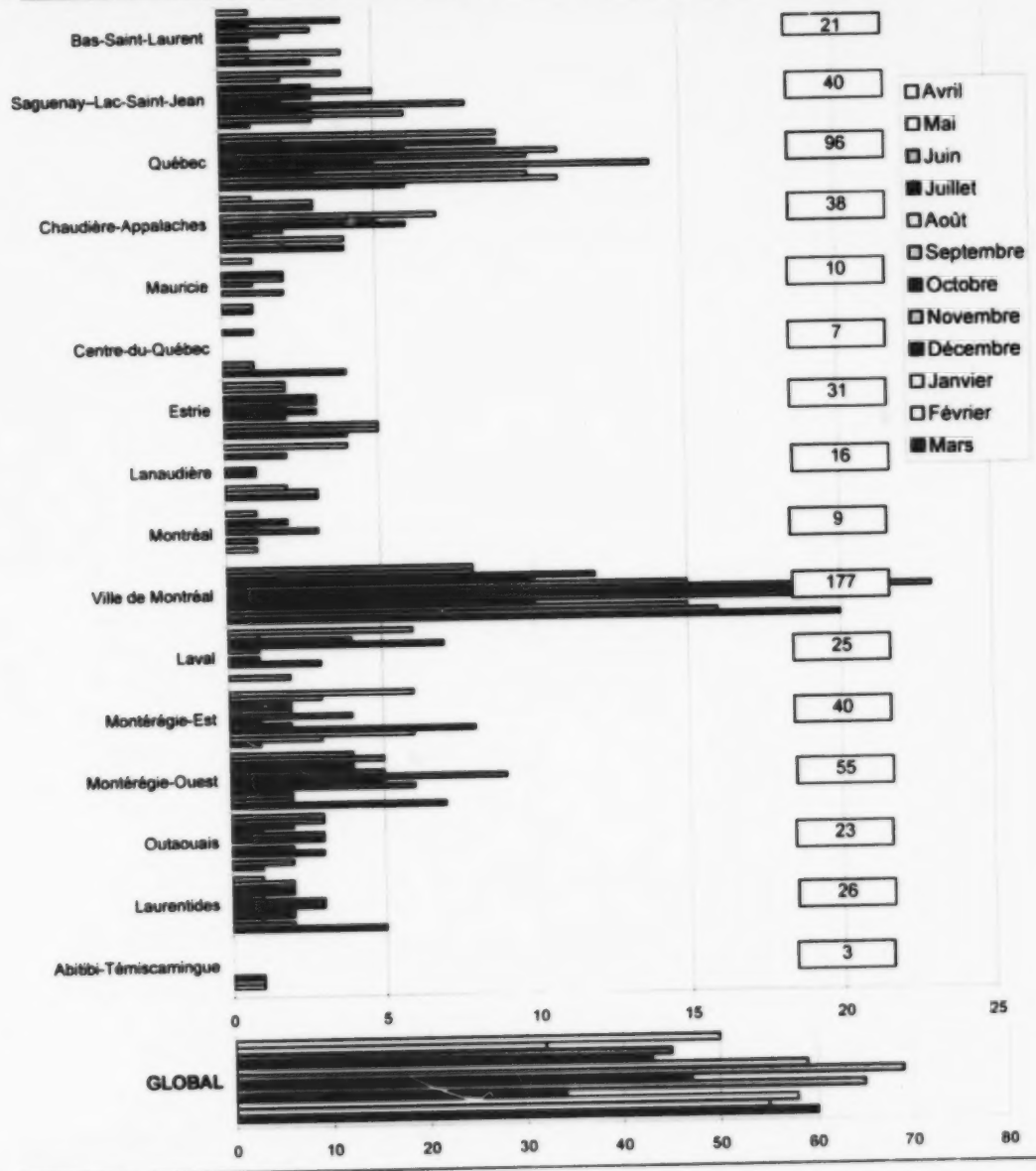
Au cours du mois de décembre 2004, une mise en garde aux consommateurs a été publiée par le MAPAQ, la Ville de Montréal et l'entreprise concernée relativement à des croissants de blé entier dont l'étiquetage n'était pas conforme. En effet, des analyses ont démontré qu'ils contenaient un allergène non déclaré (œuf). Aucun cas de maladie n'avait toutefois été signalé en relation avec ces produits de boulangerie.

Au début du mois de janvier 2005, une plainte concernant la présence possible de gluten dans des fèves mélangées en conserve a été signalée au CQIASA. Cette présence a été confirmée par des analyses de laboratoire. De plus, lors de l'examen organoleptique du mélange, il a été confirmé que le produit était composé de différents types de fèves et qu'il contenait en outre de l'orge, céréale qui n'était pas déclarée sur l'étiquette du produit. Il est à noter que l'orge est constitué entre autres de gluten, protéine qui produit un désordre physiologique (maladie coeliaque) chez les personnes incapables de l'assimiler. Un suivi a été effectué par l'ACIA.

En février 2005, une plainte transférée au CQIASA concernait la présence d' insectes morts et vivants dans des céréales pour bébés. Les insectes identifiés, *Tribolium confusum*, étaient des vecteurs d'allergie et des ravageurs de denrées alimentaires. Aucun cas d'allergie n'a été signalé en relation avec cet aliment. Le dossier a été transféré à l'ACIA pour enquête auprès du fournisseur.

C- Statistiques des plaintes requérant des prélèvements alimentaires 2004-2005

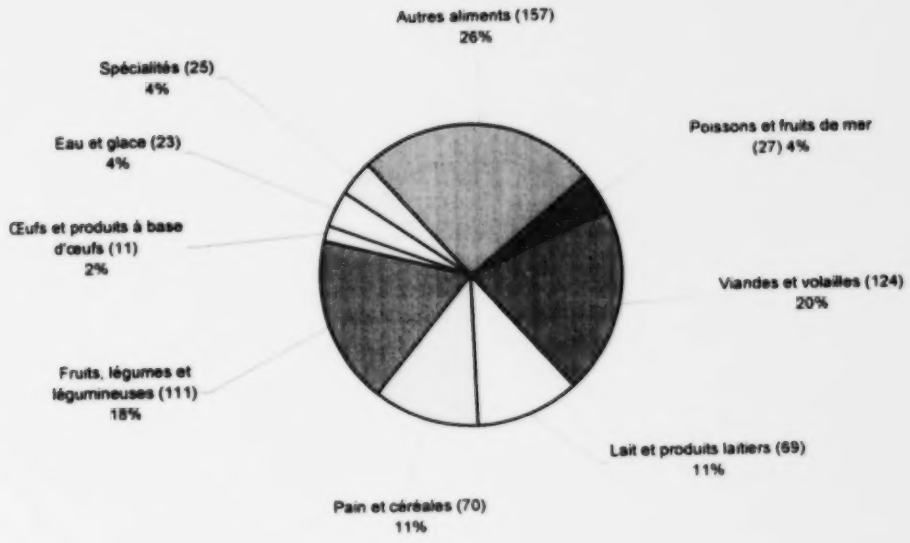
1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA et service d'inspection de la Ville de Montréal



Constats :

En 2004-2005, c'est le service d'inspection de la Ville de Montréal qui a traité le plus grand nombre de plaintes requérant des prélèvements alimentaires (177), suivi de la direction régionale du CQIASA de Québec–Chaudière-Appalaches (134), de la Montérégie (95) et du Bas-Saint-Laurent–Îles-de-la-Madeleine–Saguenay–Lac-Saint-Jean (61). Cet état de fait est possiblement lié à la densité de population et aux types d'établissements (détaillants et restaurants) des régions concernées. Par ordre décroissant, les mois de septembre 2004 (69), novembre 2004 (65), août 2004 (60) et mars 2005 (60) ont exigé le plus de visites d'inspection relativement aux PPA.

2. Répartition des groupes d'aliments ciblés lors des déclarations de plaintes requérant des prélèvements alimentaires

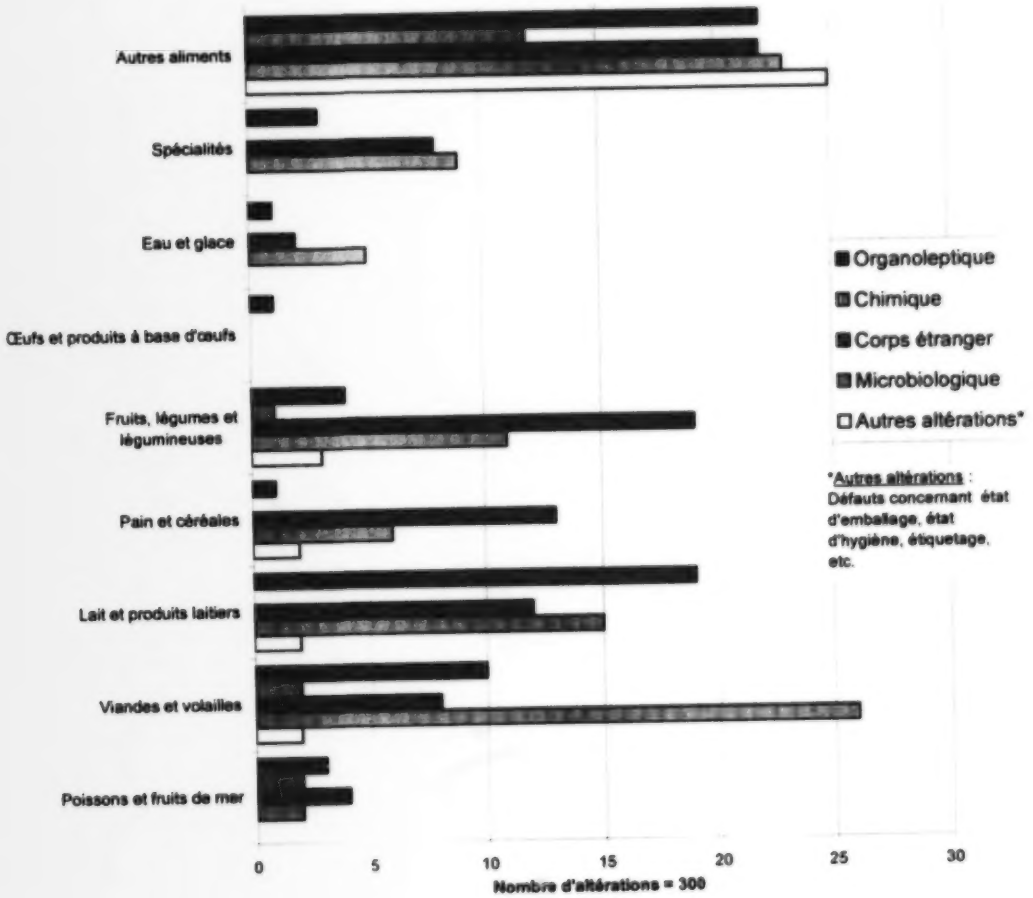


Nombre de plaintes = 617

Constat :

Les groupes alimentaires ayant nécessité le plus d'interventions dans les dossiers de plaintes requérant des prélèvements alimentaires sont, par ordre décroissant, les suivants : « Viandes et volailles » (124), « Fruits, légumes et légumineuses » (111), « Pain et céréales » (70) et « Lait et produits laitiers » (69). Ces données sont comparables à celles des années antérieures.

3. Répartition des types d'altération en fonction des groupes d'aliments ciblés lors des déclarations de plaintes requérant des prélèvements alimentaires

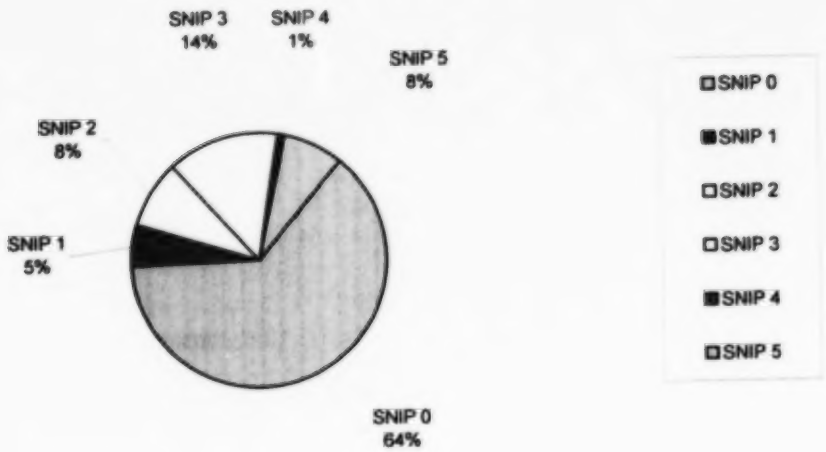


Constats :

Les agents d'altération ont été retrouvés le plus fréquemment dans les groupes alimentaires « Lait et produits laitiers »(48), « Viandes et volailles » (48) et « Fruits, légumes et légumineuses » (22).

Trois cents altérations ont été observées à partir des prélèvements alimentaires liés aux PPA. Ce sont, par ordre décroissant : les altérations microbiologiques (97); les altérations par la présence de corps étrangers (88); les altérations organoleptiques (64); les défauts d'étiquetage (28), les altérations chimiques (17) et les autres altérations qui regroupent les défauts d'étiquetage et l'état d'hygiène. Pour les années 2002-2003 et 2003-2004, la présence de corps étranger a été le type d'altération le plus souvent signalé au MAPAQ. Cette altération nécessite toujours un niveau d'intervention prioritaire.

4. Ventilation du niveau d'intervention prioritaire (SNIP) à partir des résultats de l'analyse des prélèvements alimentaires reliés aux plaintes



Nombre de plaintes = 617

Constats :

Parmi les 617 plaintes reçues, 391 (64 %) des dossiers de PPA ont été trouvés acceptables ou conformes (SNIP 0), alors que 53 (8,6 %) révélaient des altérations ou défauts observés comportant un risque pour la santé humaine soit pour une population restreinte (SNIP 4) ou pour l'ensemble des consommateurs (SNIP 5). Aucune n'a présenté un risque élevé pour la santé de la population (SNIP 6).

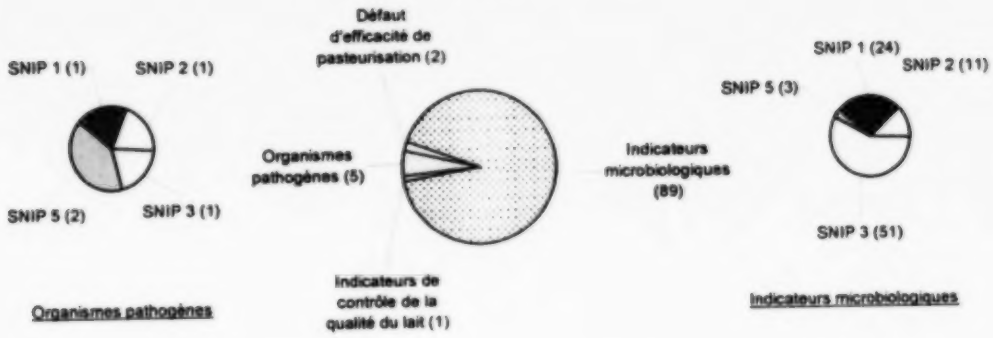
Cote de « Signalement d'un niveau d'intervention prioritaire » (SNIP)
établi par les analystes de la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires

SNIP 0 Acceptable ou conforme
SNIP 1 Médiocre
SNIP 2 Insatisfaisant au regard des bonnes pratiques de fabrication ou Ne respecte pas la réglementation (hors norme)
SNIP 3 Inacceptable ou Impropre à la consommation humaine ou Altéré de manière à le rendre impropre à la consommation humaine
SNIP 4 Inacceptable ou Ne respecte pas la réglementation (hors norme) ou Impropre à la consommation humaine avec risque pour la santé pour une population restreinte
SNIP 5 Inacceptable ou Ne respecte pas la réglementation (hors norme) ou Impropre à la consommation humaine avec risque pour la santé ou Innocuité non assurée.
SNIP 6 Inacceptable ou Impropre à la consommation humaine ou Altéré de manière à rendre impropre à la consommation humaine avec risque élevé pour la santé.

Note : Les sections 4 et 5 du bilan des PPA font référence à ces définitions.

5. Ventilation du niveau d'intervention prioritaire (SNIP) en fonction des agents d'altération observés dans les prélèvements alimentaires reliés aux plaintes

Altérations microbiologiques observées
n = 97

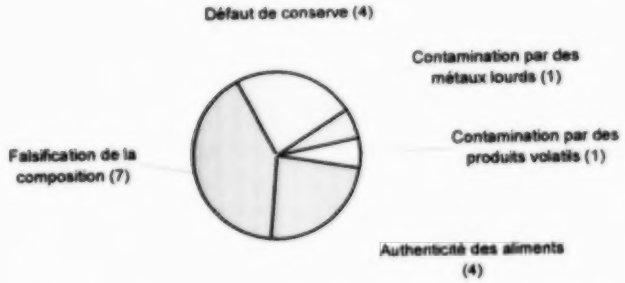


Constats :

Parmi les 300 altérations observées en 2004-2005, 97 (32 %) étaient de nature microbiologique et 89 (92 %) d'entre elles étaient liées à la présence d'indicateurs de contamination microbiologique dont 3 comportaient un risque pour la santé (SNIP 5) alors que 5 % étaient liées à des altérations dues à la présence d'organismes pathogènes dont 2 représentaient un risque pour la santé (SNIP 5).

52 (54 %) altérations microbiologiques ont été cotées SNIP 3; 25 (26 %), SNIP 1, et 15 (16 %), SNIP 2.

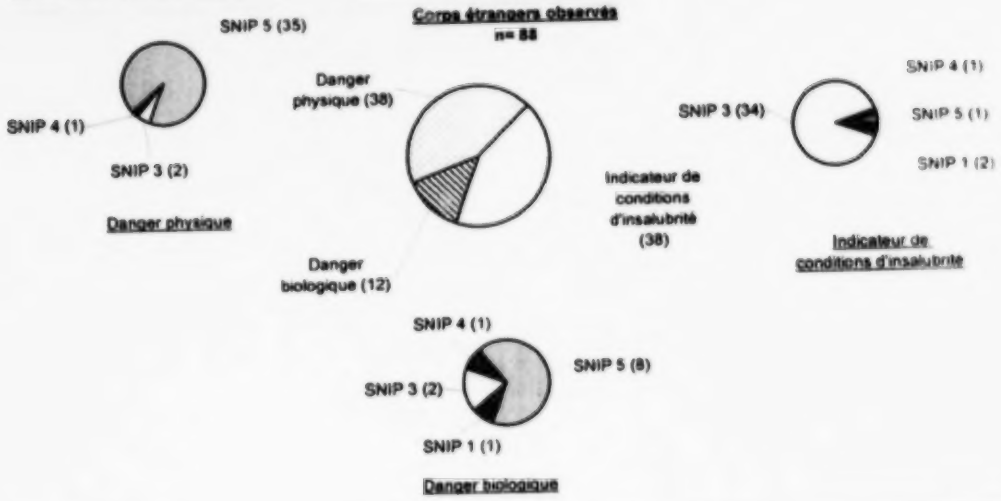
Altérations chimiques observées
n=17



Constats :

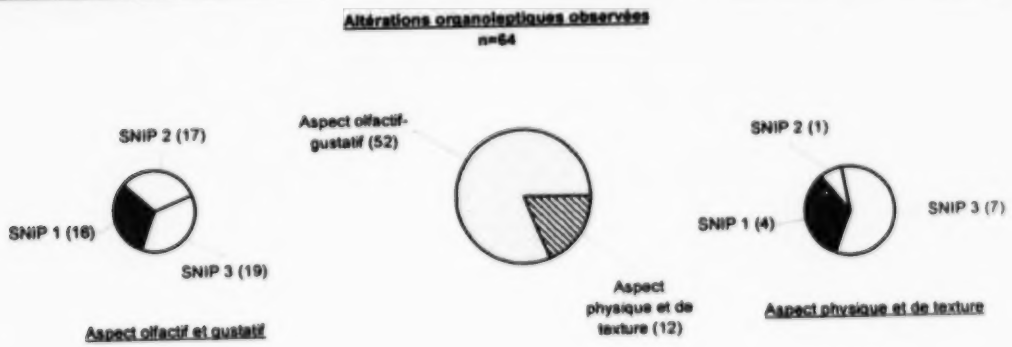
17 altérations chimiques ont été observées en 2004-2005 parmi les 300 altérations globales. A l'exception de la contamination par des métaux lourds, toutes les altérations ont été associées à un SNIP 2. Aucune altération ne présentait un risque pour la santé humaine. La majorité des altérations observées avaient un rapport avec la falsification ou l'authenticité des produits alimentaires.

5. Ventilation du niveau d'intervention prioritaire (SNIP) en fonction des agents d'altération observés dans les prélèvements alimentaires reliés aux plaintes (suite)



Constats :

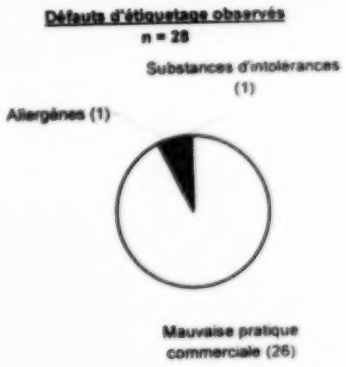
Au total, 29 % des altérations observées (88) étaient dues à la présence de corps étrangers. Ceux-ci se répartissent en 3 catégories des indicateurs de conditions d'insalubrité, des dangers physiques et des dangers biologiques. En 2004-2005, 53 % de ces altérations pouvaient avoir un impact sur la santé humaine [SNIP 4 (3) et SNIP 5 (44)], et ce, majoritairement dans les catégories « dangers physiques » et « dangers biologiques ». En ce qui concerne les indicateurs de condition d'insalubrité, les résultats ont été classés majoritairement en SNIP 3.



Constats :

Les plaintes relatives aux altérations organoleptiques sont réparties selon deux aspects, soit l'aspect visuel (19 %) et l'aspect olfactif-gustatif (81 %). Elles représentent 21 % des observations faites lors des analyses alimentaires. Aucune des altérations organoleptiques observées n'a été associée à un risque pour la santé humaine.

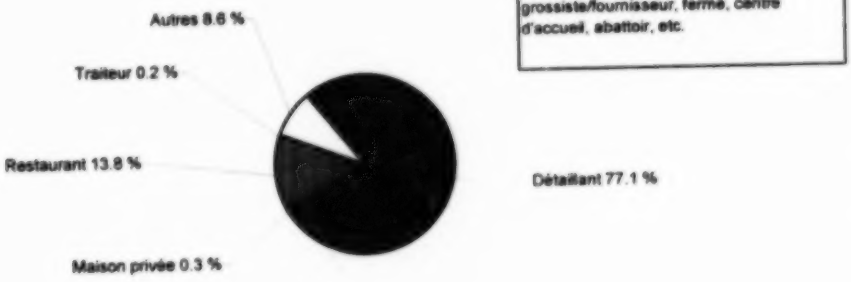
5. **Ventilation du niveau d'intervention prioritaire (SNIP) en fonction des agents d'altération observés dans les prélèvements alimentaires reliés aux plaintes (suite)**



Constats :

Parmi les altérations observées, 9 % (28) font partie de la catégorie « défauts d'étiquetage ». Parmi ces 28 défauts, 2 qui sont liés à la présence d'allergène ou de substance associée à une intolérance non mentionnés sur l'étiquette du produit comportent un risque pour la santé (SNIP 4) au sein de la population allergique ou sensible. Les défauts liés aux pratiques commerciales étaient associés à un SNIP 2.

6. **Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les plaintes**



Constats :

Les aliments prélevés relativement aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires proviennent principalement des détaillants (476), puis des restaurants (85). Comparativement à l'année dernière, les aliments provenant de la catégorie « Autres » ont été plus souvent impliqués (8,6 % en 2004-2005 par rapport à 4,5 % en 2003-2004).

D- Coût estimé des plaintes requérant des prélèvements alimentaires pour la période du 1er avril 2004 au 31 mars 2005

Coût estimé de l'inspection : 617 déclarations	684 870 $
Coût estimé des analyses de laboratoire : 3 123 paramètres analytiques	187 747 $
Estimation totale :	**872 617 $**